

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL DALAM	i
LEMBAR PERSYARATAN GELAR	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN PENULISAN	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I Pendahuluan	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah dan Batasan Masalah	3
C. Rumusan Masalah	4
D. Tujuan Penelitian	4
E. Manfaat Penelitian	4
BAB II Tinjauan Pustaka	7
A. Tahu	7
B. Tepung Ampas Tahu	9
C. Faktor yang Mempengaruhi Proses Pengeringan	12
D. Cemaran Mikroba	13
E. Kontaminasi/Pencemaran Makanan	17
F. Persyaratan Untuk Tepung	17
G. Kerangka Konsep	18
BAB III Metode Penelitian	21
A. Jenis Penelitian	21
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	21
C. Variabel dan Definisi Operasional	21
D. Objek Penelitian	23
E. Alur Penelitian	24
F. Pengumpulan Data	28
G. Pengolahan dan Analisa Data	29
BAB IV Hasil Penelitian	31
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian	31
B. Proses Pembuatan Tepung Ampas Tahu	31
C. Proses Pengeringan Menggunakan Oven dengan Variasi Waktu 65 Menit dan 75 Menit	32
D. Hasil Angka Lempeng Total pada Tepung Ampas Tahu Variasi Waktu 65 Menit	32
E. Hasil Angka Lempeng Total pada Tepung Ampas Tahu Variasi Waktu 75 Menit	33
F. Analisis Waktu Pengeringan yang Efektif pada Tepung Ampas	

Tahu dengan Parameter Angka Lempeng Total	34
BAB V Pembahasan	37
A. Proses Pembuatan Tepung Ampas Tahu	37
B. Proses Pengeringan Menggunakan Oven dengan Variasi Waktu 65 Menit dan 75 Menit	37
C. Hasil Angka Lempeng Total pada Tepung Ampas Tahu Variasi Waktu 65 Menit	38
D. Hasil Angka Lempeng Total pada Tepung Ampas Tahu Variasi Waktu 75 Menit	39
E. Analisis Waktu yang Efektif untuk Tepung Ampas Tahu dengan Parameter Angka Lempeng Total	41
BAB VI Penutup	43
A. Kesimpulan	43
B. Saran	43
DAFTAR PUSTAKA	45
LAMPIRAN	